

mod.: G10032 - Pizzeria Snack **NAPOLETANA**

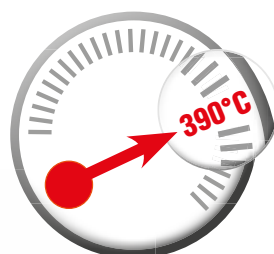
Forno Pizza PLUS

Pizza oven PLUS



Excellent pizza in 5 minutes only
With 2 refractory stones
High Cooking temperature

L'originale



Pizzeria Snack
NAPOLETANA

Patented G3Ferrari

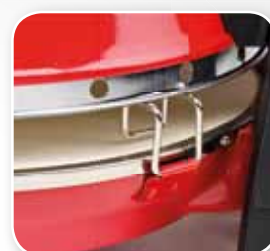


La vera pizza napoletana pronta in 5 minuti!

La fragranza ed il gusto inimitabile della pizza si esaltano con Pizzeria Snack **NAPOLETANA**. Nell'utilizzo con pietra singola, grazie alle alte temperature di cottura raggiunte (fino a 390°C) questo forno è in grado di cuocere la pizza senza asciugare il condimento, garantendo lo stesso risultato dei forni delle migliori pizzerie napoletane. Il forno pizza **NAPOLETANA grazie al suo ESCLUSIVO sistema di cottura con 2 pietre refrattarie**, può essere utilizzato anche per preparare ottime tigelle, per cuocere in pochi minuti le tradizionali piadine romagnole, oltre a toast, panini, focacce e torte dolci e salate. Con ricettario incluso.

The traditional Italian pizza in 5 minutes!

The fragrance and taste are enhanced with the unique pizza-oven Pizzeria Snack **NAPOLETANA**. Thanks to the high cooking temperatures (up to 390°C) this oven is able to cook pizza without drying the sauce, guaranteeing the same result of the best pizzerias in Naples. **NAPOLETANA, thanks to the EXCLUSIVE cooking system with 2 refractory stone plates**, can be used to prepare excellent traditional tigelle emiliane or piadine romagnole and for cooking toasts, cakes, pies and delicious sandwiches. Recipe book included.



DUE ALTEZZE DI COTTURA

*L'unico forno pizza
con 2 pietre refrattarie*

Caratteristiche di funzionamento

- Termostato regolabile (390°C max)
- Timer 5 minuti
- 2 piatti in pietra refrattaria (ø 31 cm)
- Doppia resistenza in acciaio
- Indicatore luminoso di funzionamento
- Accessori: palette, ricettario

Pizza oven – NAPOLETANA Technical features

- Adjustable thermostat (max 390°C)
- 5 minutes Timer
- 2 refractory stones (ø 31 cm)
- 2 steel heating elements
- Working light indicator
- Accessories: pizza tray

con 1 pietra refrattaria

PER CUOCERE
LA PIZZA



con 2 pietre refrattarie

PER CUOCERE
TIGELLE, PANINI
TOAST, PIADINA
E FOCACCIA

Novità multiuso



PIZZA



TIGELLE



PANINI



TOAST



PIADINA



FOCACCIA

Cuoce in 5 minuti



Ricettario incluso

Palette per pizza incluse
Pizza trays included

Alimentazione: Power supply:	Potenza W: Power W:	Dimensioni (L x H x P) cm Dimensions: (L x H x D) cm	Peso Kg: Weight Kg:	Color:	8 058150 113776	Pz N° 2
AC 230V ~ 50Hz	1200	34 x 19,5 x 37	5,9			